PLATOS FÁCILES Y ECONÓMICOS

Gallina Blanca

Contenido

ALBÓNDIGAS DE PESCADO CON CEBOLLA 3
ARROZ AL ESTILO MURCIANO 4
ARROZ AL HORNO 5
CARNE GUISADA CON PATATAS 6
CHULETAS A LA NAPOLITANA 7
DELICIAS DE ENSALADA 8
ESCABECHE DE PAVO 9
ESTOFADO DE MORCILLO CON VERDURAS 10
GARBANZOS CON ESPINACAS 11
GOULASCH 12
HUEVOS AL HORNO 13
HUEVOS AL NIDO 14
JUREL EN ESCABECHE 15
LENTEJAS RÁPIDAS CON CHORIZO 16
MACARRONES CON POLLO 17
MACARRONES GRATINADOS 18
OLLA GITANA 19
PASTA CON MANZANA 20
PATATAS A LA RIOJANA 21
PATATAS CON SALCHICHAS 22
PATATAS RELLENAS 23
POLLO FRITO 24
POLLO GUISADO 25
POTAJE DE ALUBIAS 26
RISOTTO DE VERDURAS 27
SOPA CASTELLANA 28
SOPA DE POLLO CON PASTA 29
TORTILLA DE PAN DE MOLDE 30
VERDURITAS AL HORNO 31
BUDING DE PAN 32

ALBÓNDIGAS DE PESCADO CON CEBOLLA

Ingredientes

400 gr. de merluza congelada
2 rebanadas de miga de pan (mejor de molde)
1 cucharadita de sazonador **Avecrem Ajo y Perejil**
1 huevo
2 cucharadas de leche
3 cebollas picadas
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
1 vasito de vino
pan rallado y aceite

Preparación

Desmiga la merluza en crudo y mézclala con el huevo batido, el pan remojado en leche, el Sazonador **Avecrem Ajo y Perejil** y la pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**, desmenuzada.

Forma pequeñas albóndigas, pasa por pan rallado y fríe, en aceite caliente. Sofríe la cebolla picada, añade el vino y deja evaporar. Añade las albóndigas y deja cocer unos minutos. Tritura la salsa y sírvelas recién hechas.

ARROZ AL ESTILO MURCIANO

Ingredientes

800 ml. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
300 gr. de arroz
400 gr. de costilla de cerdo
2 pimientos rojos
1 bote de tomate natural
3 dientes de ajo
perejil
colorante alimentario
aceite
pimienta

Preparación

En una cazuela con aceite, fríe los ajos enteros. Retira y reserva. En el mismo aceite, echa la costilla de cerdo, rehoga bien y reserva. Fríe luego los pimientos cortados en tiras y el tomate natural en trozos.

Maja los ajos con un poco de pimienta, el colorante y el perejil. Mezcla con un poco de **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y añade al sofrito. Agrega la carne y el arroz, rehoga unos minutos y cubre con el resto del Caldo y deja hervir 5 minutos.

Mete en el horno 18-20 minutos o hasta que esté en su punto. Deja reposar 3 minutos tapado y sirve.

ARROZ AL HORNO

Ingredientes:
250 gr. de arroz
1 brik de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
1/2 butifarra negra
1 butifarra cruda o salchicha
250 gr. de costilla de cerdo
150 gr. de garbanzos cocidos
2 patatas a ruedas
1 pimiento verde
colorante
1 cabeza de ajos
2 tomates a ruedas
aceite

Preparación:
Freír en aceite caliente las butifarras a trozos y la costilla de cerdo. En la misma grasa, freír las patatas a ruedas, el pimiento a trocitos, los tomates y la cabeza de ajos. Retirar y rehogar los garbanzos, la butifarra negra y el arroz. En una cazuela apta para horno o de barro, poner el arroz con los garbanzos, las patatas y las carnes.

Regar con el **Caldo de Pollo Gallina Blanca**, (dos veces la cantidad de arroz) sazonar con un poco de colorante y hornear durante unos 20 minutos. Dejar reposar 3 minutos y servir.

CARNE GUISADA CON PATATAS

Ingredientes:
3/4 kg. de carne de ternera para guisar
1 kg. de patatas
1 cebolla en trozos
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
200 gr. guisantes congelados
100 gr. jamón curado
100 gr. chorizo a tacos
una cucharada ajo y perejil
hebras de azafrán
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
aceite

Preparación:
Poner el aceite en la olla a presión a calentar y rehogar la carne hasta que esté dorada. Añadir la cebolla en trozos y los pimientos picados finos y seguir rehogando lentamente.

A continuación agregar el jamón, el chorizo y los guisantes. Hacer un majado con el ajo, el perejil, el azafrán tostado, las pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**, y el agua. Echarlo en la olla (justo hasta cubrir la carne), tapar y cocer de 12 a 14 minutos, si la olla es súper rápida (y si es exprés normal, 30 minutos).

Cortar las patatas en trozos, freírlas en aceite bien caliente e incorporarlas al guiso al final de la cocción para que den un hervor. Servir Caliente.

CHULETAS A LA NAPOLITANA

Ingredientes:
4 chuletas de cerdo
4 lonchas de jamón de york
4 lonchas de queso
1 huevo
4-5 cucharadas de pan rallado
aceite
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
1 bote de **Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca**

Preparación:
Sazona las chuletas con **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**. Con un cuchillo afilado haz un corte en la carne de la chuleta e introduce un trozo de jamón y un trozo de queso, ciérralo en forma de libro (si es necesario, pon un palillo).

Pasa las chuletas por harina, huevo batido y pan rallado.

Rehoga el bote de **Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca**, sofríe durante 5 min. y tritura para confeccionar una salsa.

Fríe las chuletas en aceite caliente y sirve con la salsa.

DELICIAS DE ENSALADA

Ingredientes:
1 lechuga
1 tomate
1 zanahoria
1 lata de maíz
1 lata de aceitunas
una pizca **de Avecrem Ajo y Perejil**
aceite y vinagre

Preparación:
Corta y lava la ensalada y el tomate. Condimenta con el sazonador **Avecrem Ajo y Perejil**, según el gusto.

Añade el maíz, la zanahoria a ruedas y las aceitunas. Aliña con aceite de oliva y vinagre.

ESCABECHE DE PAVO

Ingredientes:
1 pechuga de pavo
1 bote de cebolla frita
2 zanahorias
1/2 vaso de aceite de oliva
1 vaso de vino blanco
1 litro de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
una pizca sazonador **Avecrem Caldo de Pollo**
1 vaso vinagre blanco

Preparación:
Sazonar el pavo con **Avecrem Caldo de Pollo**, dorarlo en el aceite y reservarlo.

Rehogar las zanahorias y añadir el sofrito de cebolla en el mismo aceite. Agregar la pechuga de pavo, el vinagre, el **Caldo de Pollo Gallina Blanca**, y cocerlo a fuego muy lento unos 40 minutos.

Retirarlo del fuego y enfriar. Laminar el pavo y servirlo con un poco de la misma salsa y decorado con una juliana de zanahoria cruda y cebollino.

ESTOFADO DE MORCILLO CON VERDURAS

Ingredientes:

800 gr. de morcillo cortado en dados
3 cebollas en trozos
1 pimiento verde
4 patatas
2 calabacines
1 pimiento rojo
2 dientes de ajo
2 cucharadas de **Tomate Frito Gallina Blanca**
1 hoja de laurel
3 vasos de **Caldo de Carne Gallina Blanca**
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de pimentón dulce
aceite de oliva
1 cucharada de harina

Preparación:

Calentar el aceite en una cazuela y rehogar los ajos picados y las cebollas en trozos. Añadir la carne y dejar dorar, a fuego fuerte, removiendo de vez en cuando, hasta que se evapore el agua que suelta.

Añadir el **Caldo de Carne Gallina Blanca** y llevarlo a ebullición a fuego lento. Mezclar la harina con el **Tomate Frito Gallina Blanca**, un poco de agua y el azúcar. Verter la mezcla en la cazuela junto con el pimentón, el laurel, sal y pimienta. Tapar y dejar cocer a fuego lento 1 hora aprox.
Abrir los pimientos, retirarles las semillas y los filamentos y trocearlos. Incorporarlos al guiso después de 1 hora de cocción.

Por último, pelar y cortar las cuatro patatas en dados y los calabacines en tiras, añadirlos al guiso y dejarlos cocer hasta que todo esté tierno, vigilando en todo momento el punto en que se encuentra la carne para evitar que el exceso de cocción no deshaga el guiso. Llevar a la mesa bien caliente.

GARBANZOS CON ESPINACAS

Ingredientes:
2-3 huevos duros
2 cucharadas de aceite de oliva
pimienta
20 gr. pan
500 gr. espinacas
200 gr. garbanzos cocidos
1 hoja de laurel
1 cucharada de pimentón dulce
1 cebolla
2 dientes de ajo
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo**
1 litro de agua

Preparación:
Pica la cebolla y los ajos pelados 10 segundos, a velocidad 4. Añade el aceite y saltea 5 minutos a 100º, velocidad 1. Incorpora el pan en dados y el perejil, y sigue cocinando 3-4 minutos, a 100º, velocidad 1.

Añade el pimentón, el laurel, las espinacas, las yemas de huevo cocidas, la pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**, pimienta y 1 litro de agua, cuidando de no rebasar la marca de 2 litros del vaso. Programa 10 minutos, a 100º, velocidad 1.

Escurre y lava los garbanzos cocidos y añádelos al guiso. Calienta brevemente unos 3-4 minutos, a 100º, velocidad 1, y sirve decorado con las claras picadas.

GOULASCH

Ingredientes:
800 gr. de ternera (tapa plana o llata)
1 bote de sofrito de hortalizas
1 copa de coñac
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
2 pimientos verde
harina
1 pizca pimentón (puede ser picante)
aceite
1 yogur natural

Preparación:
Freír la ternera a tiritas después de sazonarla con **Avecrem Caldo de Carne** y enharinar. Añadir el sofrito de hortalizas, el pimentón y los pimientos verdes.

Agregar el coñac y, si hace falta, un poco de Caldo. Dejar cocer a fuego lento durante unos 25 - 30 min. según el tipo de carne. (En olla a presión 12 min. a partir de que suba la válvula). En el momento de servir, añadir un yogurt natural.

HUEVOS AL HORNO

Ingredientes:
4 huevos
1 pellizco de **Sazonador Avecrem Caldo de Pollo**
4 cucharadas de nata líquida
4 cucharadas de queso rallado
pimienta blanca
mantequilla

Preparación:
Precalentar el horno a 200ºC. Montar las claras a punto de nieve y añadirle la pimienta blanca y el **Avecrem Caldo de Pollo**.

Untar con mantequilla 4 cazuelitas y poner en cada una la cuarte parte de las claras montadas. Hacer un hoyo en el centro con el dorso de la cuchara y poner una yema en cada uno.

Rodear la yema con una cucharada de nata. Espolvorear las claras de queso rallado y hornear 5 min. hasta que las claras estén doradas pero las yemas sigan fluidas. Servir inmediatamente.

HUEVOS AL NIDO

Ingredientes:
1 panecillo de Viena redondo (por persona)
1 chorrito de leche
1 nuez de mantequilla (por persona)
1 huevo (por persona)
sobrasada, foie-gras, etc.
1 pizca de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:
Se corta la parte de arriba del panecillo y se le quita la miga. Se vierte la leche y se añade la mantequilla y el foie-gras (o el ingrediente elegido). Se pone encima la yema del huevo que habremos separado de la clara.

Con la batidora, se monta la clara a punto de nieve y se sazona con el **Avecrem Caldo de Pollo**; se cubre el panecillo. Se cuece unos minutos en el horno y luego a gratinar. Se sirve caliente.

JUREL EN ESCABECHE

Ingredientes:
2 jureles de ½ kg. c/u
2 vasos de aceite
1/2 vaso de vinagre
½ vaso de vino blanco
2 hojas de laurel
2-3 dientes de ajo
1 cebolla
2 cucharadas de pimentón rojo
6 granos de pimienta negra
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**

Preparación:
Limpia y saca las espinas al pescado, (puedes pedir a la pescadería). Sazona ligeramente los filetes con **Avecrem Caldo de Pescado -30%** de sal y reserva. Prepara el escabeche: corta una cebolla a trozos gruesos y sofríen con aceite a fuego muy suave. Añaden también un par de granos de ajo aplastados con piel, el laurel y los granos de pimienta negra. Pasados unos 10 minutos, incorpora el pimentón rojo, el vino blanco y el vinagre. Deja cocer durante dos minutos.
Pasa por la sartén a fuego moderado los filetes de jurel, vuelta y vuelta, y colócalos en una cazuela de barro. Acto seguido, riega con el escabeche todavía caliente hasta cubrirlos. Deja que la mezcla se enfríe y se acaben de cocer con el calor residual.
A la hora de servirlo, conviene recordar que sí los filetes están muy fríos porque se han introducido en la nevera, los puedes calentar ligeramente dentro del escabeche y también acompañarlos con unas patatas.

LENTEJAS RÁPIDAS CON CHORIZO

Ingredientes:
500 gr. lentejas cocidas
250 gr. panceta
2 hojas de laurel
100 gr. de chorizo
2 tomates (o **Tomate Frito Gallina Blanca**)
1 de cebolla (puede ser frita)
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
aceite

Preparación:
Se cuecen las lentejas del modo tradicional o en su defecto obtenemos las lentejas cocidas, para la versión más rápida.

En una cazuela se vierte un chorrito de aceite, y cuando esté caliente se fríe la panceta previamente cortada a trocitos. Se rehoga a su vez el chorizo cortado en tacos. Cuando la panceta este bien frita, añadimos la cebolla. Una vez hecho esto se incorpora el tomate troceado.

Cuando el tomate esté cocido, se incorporan las lentejas. Se añade una pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal** desecha con los dedos, dos hojitas de laurel. Se calculan unos 5 minutos hasta que el nivel de jugo quede a gusto del consumidor.

MACARRONES CON POLLO

Ingredientes:
300 gr. de **macarrones Tradición El Pavo**
2 hamburguesas de pollo
1 pimiento amarillo, cortado a trocitos
1 pimiento rojo, cortado a trocitos
1 lata de tomate natural
azúcar
opcional:
queso Emmental rallado
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:
Hervir los **macarrones Tradición El Pavo** tal como se indica en el envase. Escurrir y rociarlos con un poco de aceite. Mientras, en una sartén freír las hamburguesas bien desmenuzadas. Una vez cocidas, reservar la carne en un bol.

En la misma sartén, cocer los pimientos a fuego medio con un poco de aceite. Cuando empiecen a dorarse, añadir el tomate junto con un poco de azúcar y la pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**. Tapar y dejar cocer a fuego medio unos 10 minutos o hasta que el tomate esté cocido.

Mezclar los macarrones con la salsa y la carne de pollo. Calentar junto, remover bien y servir inmediatamente. Si se desea, antes de servir, se puede gratinar con queso Emmental rallado.

MACARRONES GRATINADOS

Ingredientes:
500 gr. de **macarrones Tradición El Pavo**
200 gr. de carne de ternera picada
150 gr. de carne de cerdo picada
1 bote de **Tomate Frito Gallina Blanca**
1 cebolla picada
1 cucharadita de sazonador **Avecrem Ajo y Perejil**
aceite de oliva
pimienta
200 gr. de queso manchego rallado

Preparación:
Hervir los **macarrones Tradición El Pavo** tal como se indica en el envase. Escurrir y enfriar. Mientras, en una cazuela con un poco de aceite, sofreír la carne picada desmenuzada. Cuando esté bien dorada, retirarla de la cazuela y reservar. En la misma cazuela y con un poco más de aceite, añadir la cebolla. Sofreír unos minutos a fuego lento, hasta que empiece a dorarse.

Incorporar el **Tomate Frito Gallina Blanca**, el sazonador **Avecrem Ajo y Perejil**, una pizca de azúcar y de pimienta. Dejar cocer a fuego medio unos 10 minutos, o hasta que el tomate esté cocido.

Mezclar la carne picada y los macarrones con el sofrito. Remover bien y disponer en una bandeja apta para ir al horno. Espolvorear con queso rallado y gratinar. Servir inmediatamente.

OLLA GITANA

Ingredientes:
2 patatas
1 bote de garbanzos
2 peras tipo blanquilla
200 gr. de judías verdes
1 tomate
1 cebolla
1 cabeza de ajos
1 litro de **Caldo de Verduras Gallina Blanca**
1 trozo de calabaza
1 dl. de aceite de oliva

Preparación:
Poner en la olla todas las verduras a rehogar con el aceite, añadir el **Caldo de Verduras Gallina Blanca** y dejar hervir unos 20 minutos.

Sacar la cebolla, los ajos, las peras y la calabaza y triturarlo. Volver a echar a la olla.

Añadir los garbanzos bien lavados y dejar hervir de nuevo unos 5 minutos. Servir muy caliente.

PASTA CON MANZANA

Ingredientes:

1 paquete de **Pasta Tradición El Pavo**
1 manzana
1 bote de **Tomate Frito Gallina Blanca**
una pizca de **Avecrem Caldo de Pollo**
100 cc de nata liquida
azúcar
pimienta
aceite

Preparación:

Hervir la **Pasta Tradición El Pavo** en abundante agua caliente, condimentada con **Avecrem Caldo de Pollo**. Escurrir, añadir un chorrito de aceite y reservar.

Poner aceite en un cazo y pochar la manzana troceada pequeña, sazonar con **Avecrem Caldo de Pollo** y añadir un poco de pimienta, incorporar el **Tomate Frito Gallina Blanca** y dejar reducir unos minutos, añadir un poco de azúcar y antes de terminar la cocción verter la nata. Regar con esta salsa la pasta reservadas y servir.

PATATAS A LA RIOJANA

Ingredientes:

1,5 kg. de patatas
150 gr. de tocino entreverado
200 gr. de chorizo
1 pimiento rojo
1 bote de **Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca**
1 dl. de aceite
pimentón dulce
1 dl. de vino blanco
1 brik de **Caldo de Jamón Ibérico Gallina Blanca**
1 pellizco de **Avecrem Ajo y Perejil**

Preparación:

Pelar las patatas y partirlas a trozos. En una cacerola con aceite, rehogar el **Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca** con las patatas y el pimiento a tiras. Añadir el chorizo a ruedas y el tocino a trocitos.

Sazonar con el pimentón dulce. Regar con el vino y dejar evaporar. Cubrir con **Caldo de Jamón Ibérico Gallina Blanca** y cuando rompa a hervir, dejar a fuego lento unos 20 minutos moviendo la cazuela de vez en cuando para espesar la salsa. Condimentar con **Avecrem Ajo y Perejil** y servir

PATATAS CON SALCHICHAS

Ingredientes:
1 kg. de patatas
400 gr. de salchichas
1 bote de **Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca**
1 diente de ajo
1 litro de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
aceite de oliva
cebollino picado

Preparación:
Calienta aceite en una cazuela y rehoga el **Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca**, añade el ajo picado. Incorpora las patatas troceadas y rehogarlas un poco.

Cubre con el **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y deja cocer unos 20 minutos. Corta las salchichas en tres trozos cada una y pínchalas con un tenedor. Saltéalas en una sartén con un poco de aceite y añádelas a las patatas 5 minutos antes de terminar la cocción. Para servir espolvorea con el cebollino picado.

PATATAS RELLENAS

Ingredientes:
4 patatas grandes
100 gr. de foie-gras
100 gr. de mantequilla
4 rodajas de chorizo
1 huevo
un pellizco de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:
Lavar las patatas con la piel y pincharlas. Envolverlas en papel de cocina y colocarlas en el microondas en un recipiente con un vaso con agua en el centro. Cocer durante 13-15 minutos según tamaño.

Con una cucharilla, vaciarlas y chafar la pulpa. Mezclarla con el foie-gras, la yema de huevo, la mantequilla y el **Avecrem Caldo de Pollo**.

Con esta pasta, rellenar las patatas y decorarlas con las rodajas de chorizo. Volver a cocer en el microondas durante 3 minutos más. Servir calientes.

POLLO FRITO

Ingredientes:
1 pollo en cuartos
250 gr. de guisantes
1 taza de harina
2 cucharadas de mantequilla
1 huevo
4 cucharadas de queso rallado
1 taza de pan rallado
3 cucharadas de aceite de oliva
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:
Limpiar el pollo y retirar los huesos de las pechugas y de la parte anterior del muslo, abrir cada trozo y filetear con la ayuda de un cuchillo afilado. Sazonarlos con **Avecrem Caldo de Pollo** desmenuzado.

Enharinar todos los filetes y colocarlos en un bol con el huevo batido. Mezclar el pan rallado con el queso rallado y reservar.

Cocer los guisantes en una olla con agua hirviendo salada durante 8-10 minutos, hasta que estén tiernos. Escurrirlos y saltearlos unos minutos en una sartén con la mantequilla derretida.

Escurrir los trozos de pollo del huevo y pasarlos por el pan rallado mezclado con el queso. Freírlos en una sartén con el aceite caliente, 2 minutos por lado, hasta que estén dorados. Escurrir sobre papel absorbente y servir con los guisantes salteados.

POLLO GUISADO

Ingredientes:
1 pollo troceado pequeño
150 gr. de panceta
1 diente de ajo
1 cebolla a trozos
1 lata pequeña de pimiento morrón a tiras
100 c.c. de vino blanco
1 bote de **Tomate Frito Gallina Blanca**
1 pellizco de **Avecrem Caldo de Pollo**
aceite

Preparación:
Dorar la panceta cortada a trocitos en una cazuela con aceite caliente. Añadir el pollo y dorarlo bien, junto con el ajo entero. Incorporar la cebolla a trozos.

Rehogar y bañar con el vino. Dejar que se evapore y agregar los pimientos a tiras en su jugo y el **Tomate Frito Gallina Blanca**.

Sazonar con **Avecrem Caldo de Pollo**; tapar la cazuela y reducir el fuego. Cocer durante 20 minutos.

POTAJE DE ALUBIAS

Ingredientes:
1 bote de alubias blancas (400 gr.)
400 gr. de verdura variada trinchada (bolsa)
150 gr. choricito
1 litro de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**

Preparación:
En una cazuela poner a hervir **El Caldo de Pollo Gallina Blanca** con el chorizo picado y la verdura bien trinchada y bien lavada.

Cocer 10 minutos y añadir las alubias, bien lavadas y escurridas. Chafar algunas con un tenedor para espesar el caldo. Dejar cocer durante 3 minutos más y listo.

RISOTTO DE VERDURAS

Ingredientes:
300 gr. de arroz
1 cebolla
3 cucharadas de mantequilla
1 diente de ajo
150 gr. de guisantes
1 calabacín
1 zanahoria
200 ml. de vino blanco seco
2 cucharaditas de curry en polvo
1 litro de **Caldo de Verduras Gallina Blanca**
100 gr. de parmesano rallado

Preparación:
En una sartén con mantequilla y aceite, saltear las verduras troceadas, salpimentar ligeramente e incorporar 1 cucharadita de curry, a media cocción regar con la mitad del vino. Dejar cocer a fuego lento hasta que las verduras estén tiernas. Si es necesario añadir un poco de caldo. Reservar.

En una cazuela de fondo grueso, calentar 1 cucharada de mantequilla y rehogar la cebolla picada, cuando esté dorada incorporar el arroz y saltear, regar con el vino y condimentar con el curry.

Verter **El Caldo de Verduras Gallina Blanca** poco a poco y sin parar de remover. Cuando el arroz esté a media cocción, agregar las verduras reservadas y terminar la cocción. Espolvorear con el parmesano rallado. Servir de inmediato.

SOPA CASTELLANA

Ingredientes:
300 gr. de pan de payés
6 dientes de ajo
6 huevos
2 dl. de aceite
1 1/2 l. de **Caldo de Carne Gallina Blanca**
1 cucharadita de pimentón

Preparación:
Cortar el pan en rebanadas finas. Poner sobre el fuego con un difusor de calor, una cazuela de barro con el aceite; freír los ajos pelados y cortados en láminas, cuidando que no se doren mucho. Agregar el pan, dejar dorar un poco y espolvorear con el pimentón.

Cubrir con el Caldo de Carne Gallina Blanca, remover y dejar cocer 10 min.

Cascar los huevos de uno en uno y dejarlos hasta que se cuajen.

SOPA DE POLLO CON PASTA

Ingredientes:
1 manojo de hierbas para el caldo
1 hueso de rodilla de ternera
1/4 de pollo
1/4 kg. de ternera (costilla)
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo**
100-125 gr. de pasta para sopa

Preparación:
Limpiar, lavar y cortar las verduras. Ponerlas a hervir en 3 litros de agua con las carnes. Tras 1 hora y cuarto de cocción añadir las pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo** y cocer 5 minutos más. Colar, retirar las carnes y las verduras.

Al caldo, agregarle la pasta que se desee (lo normal son unos 25 gr. por persona). Dejar hervir de 5 a 10 minutos según el tipo de pasta. Sugerencia: Servir con pan frito, huevo duro picado o las verduritas cortadas.

TORTILLA DE PAN DE MOLDE

Ingredientes:
1 paquete pan de molde sin corteza
1 vaso leche
50 gr. mantequilla
4-5 huevos
150 gr. jamón york (cortado fino)
150 gr. queso tipo "tranchete"
1 pizca de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:
Pon un poco de mantequilla en la sartén y deja que se funda, de manera que todo el fondo de la sartén tenga un poco de mantequilla. Apaga el fuego. Coloca una capa de pan de molde mojada en leche. Luego coloca una capa de jamón york y encima una de queso. Finalmente, vuelve a poner una capa de pan de molde mojada en leche.

Bate los huevos que se consideren necesarios según la medida de la tortilla. Sazona con **Avecrem Caldo de Pollo**. Pon la sartén al fuego (al mínimo) y vierte los huevos batidos por encima. Cuando el huevo que ha quedado por los bordes ya esté hecho, dale la vuelta a la tortilla y deja cuajar.

VERDURITAS AL HORNO

Ingredientes:
400 gr patatas nuevas
400 gr nabos
400 gr calabacines
400 gr zanahorias
1 dl aceite de oliva
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**

Preparación:
Cortar las verduras en dados. Precalentar el horno a 180º (termostato 6). Mezclar las patatas, los nabos, los calabacines y las zanahorias en una fuente especial para el horno.

Echar por encima un chorrito de aceite de oliva y una pastilla **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal** desmenuzada. Meterlo en el horno durante 45 minutos.

BUDING DE PAN

Ingredientes:
250 gr pan del día anterior
1 litro leche
325 gr azúcar
4 huevos
30 gr mantequilla
1 tacita uvas pasas
1 limón
1 tacita harina

Preparación:
Preparar un caramelo dorado con 125 gr. de azúcar, zumo de limón y agua. Verterlo en un molde de corona y hacerlo deslizar por las paredes de éste.

Introducir las pasas en un bol, dejarlas en remojo con agua o licor unos minutos, escurrirlas y espolvorearlas con harina. Retirar la corteza del pan, trocearlo, introducirlo en un recipiente con la leche caliente y triturar.

Batir los huevos con el azúcar restante y mezclarlos con la leche y el pan, las pasas, la mantequilla derretida y una cucharada de piel rallada de limón.

Verter la preparación en el molde y cocer al baño María, en el horno precalentado a 180ºC durante 1 hora. Dejar enfriar, desmoldar y servir.